

Ankastre Fırın

kullanıcı kılavuzu

olanakları hayal edin

Samsung ürününü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Ürününüzü aşağıdaki adreste kaydettirin

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

bu kılavuzu kullanmak

SAMSUNG Ankastre Fırn'ı seçtiğiniz için teşekkürler.

Bu Kullanıcı Kılavuzu, güvenlik konusundaki önemli bilgilerle ev aletinizi çalıştırırken ve bakımını yaparken size yardımcı olacak yönergeleri içermektedir.

Fırnınızı kullanmadan önce lütfen bu Kullanıcı Kılavuzunu okumaya zaman ayırın ve ileride başvurmak için saklayın.

Kullanıcı Kılavuzunda aşağıdaki simgeler kullanılmaktadır:



UYARI ya da ÖNLEM



Önemli



Not

güvenlik talimatları

Bu fırının kurulumu yalnızca yetkili bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Kurulumu yapan kişi, ilgili güvenlik önerilerine riayeti kontrol etmek için cihazı ana şebeke beslemesine bağlamaktan sorumludur.

ELEKTRİK GÜVENLİĞİ

Fırın nakliye sırasında hasar görmüşse bağlamayın.

- Cihaz, yalnızca özel yetkili elektrikçi tarafından ana şebeke beslemesine bağlanmalıdır.
- Cihazda bir hata ya da hasar olması durumunda, çalıştırmaya teşebbüs etmeyin.
- Tamiratlar yalnızca yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Yanlış tamirat, size ve başkalarına büyük zararlar verebilir. Fırınınızın tamir edilmesi gerekiyorsa, bir SAMSUNG Servis Merkezi'ne ya da bayinize başvurun.
- Güç kablosu arızalıysa, üreticiden ya da yetkili servisten temin edilebilecek özel bir kablo ya da parçayla değiştirilmelidir.
- Elektrik uçları ve kablolarının fırına değmesine izin verilmemelidir.
- Fırın ana şebeke beslemesine, onaylı şalter ya da sigortayla bağlanmalıdır. Çoklu fiş adaptörleri ya da uzatma uçları kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Derecelendirme plakası, kapağın sağ tarafındadır.
- Cihazın güç kaynağı, tamir edilirken ya da temizlenirken kapatılmalıdır.
- Elektrikli aletleri fırının yakınındaki prizlere takarken dikkat edin.
- Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel geriliği olan ya da tecrübesiz ve bilgisiz kişiler tarafından (çocuklar dahil), bu kişilerin güvenliklerinden sorumlu olan kişinin gözetimi ve cihazın kullanımıyla ilgili talimatları olmaksızın kullanılacak şekilde tasarlanmamıştır.



UYARI: Açıktaki parçalar, kullanım sırasında ısınabilir. Yanıkları engellemek için, küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.



UYARI: Elektrik çarpması riskinin önüne geçmek için, lambayı değiştirmeden önce cihaz kapatılmalıdır. Fırın çalışırken, iç yüzeyler oldukça ısınabilir.

ÇALIŞTIRMA SIRASINDA GÜVENLİK

- Bu fırın, yalnızca ev gıdalarının pişirilmesi için tasarlanmıştır.
- Kullanım sırasında, fırının iç yüzeyleri, yanıklara neden olacak derecede ısınır. Yeterince soğumadan, fırının ısıtma parçaları ya da iç yüzeylerine dokunmayın.
- Yanıcı maddeleri hiçbir zaman fırın içinde tutmayın.
- Cihaz uzun bir süre boyunca yüksek ısıda çalıştırıldığında fırının yüzeyleri ısınır.
- Pişirme sırasında, sıcak hava ve buhar hızla dışarı çıkabileceğinden, fırın kapağını açarken dikkat edin.
- Alkol içeren yemekler pişirirken, yüksek ısıdan dolayı alkol buharlaşabilir ve buhar, fırının sıcak parçalarıyla temas ederse alev alabilir.
- Güvenliğiniz için, yüksek basınçlı su temizleyicilerini ve buhar püskürtmeli temizleyicileri kullanmayın.
- Fırın kullanılırken, çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Pizza gibi donmuş gıdalar, Büyük ızgara üzerinde pişirilmelidir. Fırın tepsisi kullanılırsa, büyük sıcaklık değişikliklerinden dolayı deforme olabilir.
- Sıcak fırının tabanına su dökmek, emaye yüzeye zarar verebilir.
- Pişirme sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.
- Tabandaki su sıcak olduğundan, buharlı temizlik prosedürü sonunda kapağı açarken dikkat edin.
- Fırın tabanını alüminyum folyoyla kaplamayın ve bunun üzerine tepsi ya da kutu koymayın. Alüminyum folyo, emaye yüzeylere zarar verecek ve gıdaların yeterince pişmemesiyle sonuçlanabilecek şekilde ısıyı engeller.
- Meyve suları, fırın emaye yüzeylerinde çıkmaz lekeler bırakabilir. Çok yaş pastalar pişirirken, derin bir kap kullanın.
- Pişirme kaplarını fırın kapağının üstüne dayamayın.
- Bu cihaz, sorumlu kişinin, güvenli biçimde kullanmasından emin olmak üzere uygun gözetimi olmadan, küçük çocuklar ya da güçsüz kişilerin kullanımı için tasarlanmamıştır.
- Çocukların cihazla oynamaması için cihazı kullanırken gözetim altında olmaları gereklidir.
- Az miktardaki gıdalar, daha kısa pişirme ya da ısıtma süresi gerektirir. Normal süreler kullanılırsa, fazla ısınabilir ve yanabilir.

İMHA TALİMATLARI

Paketin imhası

- Bu cihazın paketlenmesinde kullanılan malzeme geri dönüşümlüdür.
- Paketi, yerel atık imha tesisinde uygun bir konteynere atın.

Eski cihazların imhası



Eski cihazları atmadan önce, tehlike yaratmamaları için çalışmaz duruma getirin.

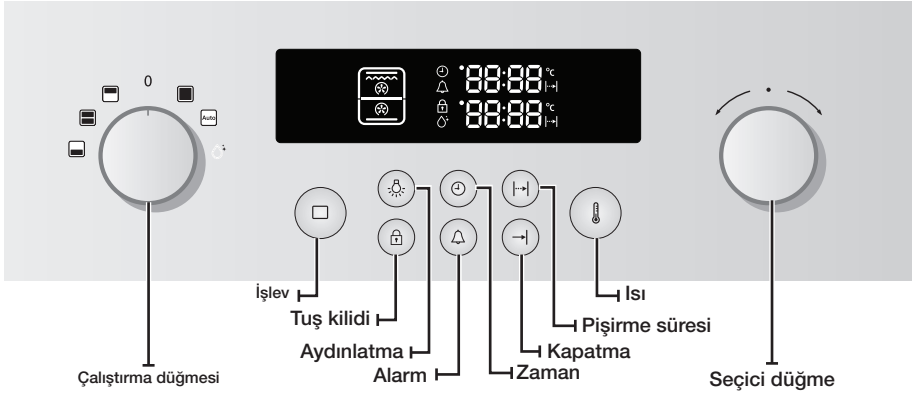
Bunun için, cihazın ana besleme bağlantısını kesin elektrik ucunu çıkarın.

Çevreyi korumak için, eski cihazların doğru biçimde imha edilmesi önemlidir.

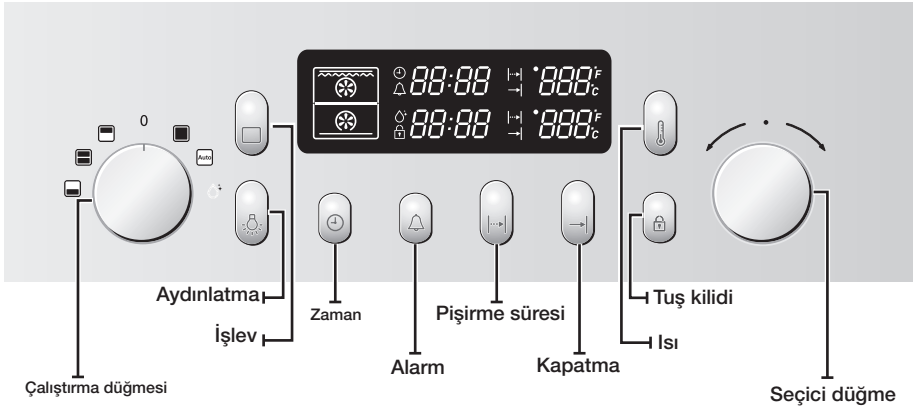
- Cihaz, evin çöprüyle birlikte atılmamalıdır.
- Yerel hurda dairesiz ya da konseyinizden, toplama tarihleri ve umumi hurda atık alanları hakkında bilgi alabilirsiniz.

fırın kontrolleri

Model BT62 / BT63 Serisi



Model BT65 Serisi



Ön tasarım

Ön panel için, paslanmaz çelik, beyaz, siyah ve cam gibi çeşitli malzeme ve renk seçenekleri vardır. Kalite gelişimi amaçları için, cihaz değişime uğrayabilir.

aksesuar

Yeni Samsung fırınınız, farklı yemeklerin hazırlanması sırasında oldukça yardımcı olabilecek pek çok aksesuarla birlikte gelir. Benzersiz ikili pişirme modu için ayırıcıları, tepsileri, ızgaraları ve ızgara şişini içerir.

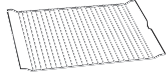


DİKKAT:Aksesuarları raflara doğru taktığınızdan emin olun. Tepsilerle fırın tabanı arasında en az 2 santim boşluk olması gerekir, aksi halde emaye yüzey zarar görebilir.



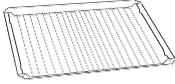
Ayırıcı

Fırının ikili pişirme modunu kullanmak isterseniz, ayırıcının takılması gerekir. Üst ve alt bölümleri birbirinden ayırır ve 3. rafta kullanılmalıdır.



Küçük ızgara

Küçük ızgara, ızgaralar ve kızartmalar için kullanılmalıdır. Yağların, fırının tabanına damlamasını engellemek için damlama tepsisiyle birlikte kullanılabilir.



Büyük ızgara

Büyük ızgara, ızgaralar ve kızartmalar için kullanılmalıdır. Güveç ve toprak kaplarla kullanabilirsiniz.



Damlama tepsisi

(Derin) damlama tepsisi, kızartma için uygundur. Yağların, fırının tabanına damlamasını engellemek için küçük ızgarayla birlikte kullanılabilir.



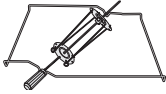
Tepsi

(Düz) tepsi, kek, kurabiye ve diğer hamur işlerinin hazırlanması için kullanılabilir.



Izgara şişi (Seçimlik)

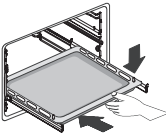
Izgara şişi, tavuk gibi kümes hayvanlarının ızgarası için kullanılabilir. Izgara şişi, arka yüzeydeki adaptöre takılmak zorunda olduğu için yalnızca 3. rafta tekli modda kullanılabilir. Pişirme sırasında siyah kolu çıkarın.



Döner şişi ve Shasilik (Seçimlik)

Kullanmak için:

- Derin kabı (sacayaksız), suları toplamak için düzey 1'e ya da kızartılacak et parçası çok büyükse fırının tabanına yerleştirin.
- Çatallardan birini şiş üzerine kaydırıp, kızartılacak et parçasını şiş üzerine koyun.
- Yarı kaynatılmış patates ve sebzeler, aynı anda kızartmak için derin kabın kenarına yerleştirilebilir.
- Kızağı orta rafa koyup, ön tarafta "v" şeklinde konumlandırın.
- Şiş takmaya yardımcı olmak için, kol, kör uca vidalanabilir.
- İşaretli uçlar geriye bakacak şekilde şiş kızağa oturtun ve şişin ucu, fırının arkasındaki dönen mekanizmaya girene kadar hafifce itin. Şişin kör ucu, "v" şekline oturmalıdır. (Şişin, ileriye gitmesini önlemek için fırın kapağına yakın olması gereken iki tırnağı vardır ve bunlar, kol için tutamaç görevi de görür.)
- Pişirmeye başlamadan önce, kolu çıkarın. Pişirme işleminden sonra, şiş kızıktan çıkarmaya olanak tanımak için kolu geri vidalayın.



Teleskopik kaydırma kılavuzu (Seçimlik)

- Izgarayı takmak amacıyla, önce belirli bir düzey için teleskopik kılavuzları kaydırarak çıkarın.
- Tepsi ya da kabı kılavuzların üzerine yerleştirip tamamen fırının içine itin. Fırın kapağını, yalnızca teleskopik kılavuzları fırına ittikten sonra kapatın.

test yemekleri

EN 60350 standardına göre

Piştirme

Piştirme önerileri önceden ısıtılmış fırını temel alır.

Gıda Türü	Kap ve Notlar	Raf düzeyi	Piştirme Mod	Isı (°C)	Piştirme süresi (dak.)
Küçük Kek	Tepsi	3	Geleneksel	160-180	15-25
	Damlama tepsisi + Tepsi	1 + 4	Konveksiyon	150-170	20-30
Yağsız Pandispanya	Büyük ızgarada tepsi (Koyu kaplamalı, ø 26 cm)	2	Geleneksel	160-180	20-30
Elmalı Turta	Büyük ızgara + tepsi + 2 Springform kek tepsisi (Koyu kaplamalı, ø 20 cm)	1 + 3	Konveksiyon	170-190	80-100
	Büyük ızgara + 2 Springform kek tepsisi (Koyu kaplamalı, ø 20 cm)	1 Çaprazlama yerleştirilmiş	Geleneksel	170-190	70-80

Izgara

Boş fırını, Geniş Izgara işlevi En Yüksek değere ayarlı olarak 5 dakika ısıtın.

Gıda Türü	Kap ve Notlar	Raf düzeyi	Piştirme Mod	Isı (°C)	Piştirme süresi (dak.)
Beyaz Ekmek Tostu	Büyük ızgara	5	Geniş Izgara	En Fazla	1nci: 1-2 2nci: 1-1 1/2
Hamburger	Küçük ızgara + Damlama tepsisi (damlayan yağları tutmak için)	4/3	Geniş Izgara	En Fazla	1nci: 7-10 2nci: 6-9

İşlevler

Bu fırın yedi farklı işlev sağlar. Fırını, ikili piştirme ya da tekli moddan hangisiyle çalıştırdığınıza bağlı olarak, bu işlevler arasından seçim yapabilirsiniz:



Geleneksel

Isı, üst ve alt ısıtma sistemlerinden yayılır. Bu işlev, hemen hemen her tür yemeğin pişirilmesi ve kızartılması için kullanılmalıdır.

Önerilen ısı: 200 °C



Konveksiyon

Konveksiyonla üretilen ısı, fırın içinde fanlar tarafından eşit şekilde paylaşılır. Bu işlev, donmuş gıdalar ve piştirme için kullanılmalıdır.

Önerilen ısı: 170°C



Üst Isıtma + Konveksiyon

Üst ısıtma sistemi ve konveksiyonla üretilen ısı, fırın içinde fanlar tarafından eşit şekilde paylaşılır. Bu işlev, et gibi sert gıdaları kızartmak için kullanılmalıdır. Önerilen ısı: 190 °C



Alt Isıtma + Konveksiyon

Alt ısıtma sistemi ve konveksiyonla üretilen ısı, fırın içinde fanlar tarafından eşit şekilde paylaşılır. Bu işlev, pizza, ekmek ve kekler için kullanılmalıdır. Önerilen ısı: 190°C



Küçük ızgara

Isı, küçük alan ızgarasından yayılır. Bu işlev, balık ya da doldurulmuş baget gibi daha az ısı gerektiren daha küçük yemekler için kullanılmalıdır. Önerilen ısı: 240°C



Geniş ızgara

Isı, büyük alan ızgarasından yayılır. Bu işlev, lazanya ve ızgara et gibi soslu yemeklerde kullanılır. Önerilen ısı: 240°C



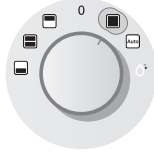
Alt ısı

Isı alt ısıtıcıdan geldiğinden, bu mod (ya da işlev), kek ve turta gibi gevrek ya da sert altlar gerektiren gıdalar için çok uygundur. . Önerilen ısı: 170°C

tekli mod

Tekli modu seçin | 01

Tekli modu kullanmak için ayırıcıyı fırından çıkarın.



Tekli modda, tüm fırın işlevlerini seçebilirsiniz.

Tekli modda, fırın geleneksel fırın gibi çalışır. Bu modu daha büyük miktardaki gıdalar için ya da şiş ızgara gibi özel aksesuarlara gereksiniminiz olduğunda kullanın. Tekli modda tüm fırın işlevlerini kullanabilirsiniz.

TEKLI MOD

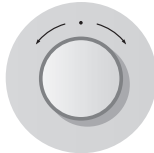


Tekli modda tüm işlevler kullanılabilir.
Tekli mod, fırının geleneksel kullanımına olanak tanır.



İşlevi ayarlayın | 02

Tekli modu kullanmak için ayırıcıyı fırından çıkarın.



Seçici düğmeyi çevirin,
özel ayarı uygulayın.



03 | Isıyı ayarlayın

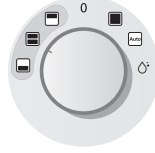
Isı tuşuna bastığınızda, ısı şekli yanıp sönmeye başlar.

İkili pişirme

Bu fırın, benzersiz ikili pişirme sistemine sahiptir. Alt ve üst bölümlerde iki farklı ısı kullanarak aynı anda iki yemek hazırlamanıza olanak tanır. Üst ya da alt bölümde pişirmeyi tercih ederek de zaman ve enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

İkili pişirme modunu seçin | 01

İkili pişirmeyi kullanmak için ayıncıyı 3. rafa takın.



Seçilen ikili pişirme moduna bağlı olarak, aşağıdaki işlevlerden seçim yapabilirsiniz:

ÜST MOD		Konveksiyon Üst Isı + Konveksiyon Geniş ve küçük ızgara kazandırır.
İKİLİ PİŞİRME		Herhangi bir bölümde üst ve alt işlev ikili pişirme, farklı işlevler ve ısı ayarlarıyla iki yemek pişirmenize olanak tanır.
ALT MOD		Konveksiyon Alt Isı + Konveksiyon Alt Isı Alt mod, az miktardaki gıdaları pişirirken zaman ve enerji kazandırır.



NOT: Üst mod için 02/03 adımlarını, alt mod için de 04/05 adımlarını kullanın.



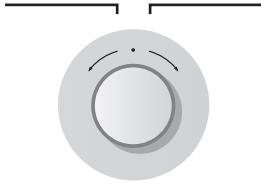
Üst işlevi ayarlayın | 02

İşlev tuşuna bastığınızda, üst işlev şekli yanıp sönmeye başlar.



Alt işlevi ayarlayın | 04

İşlev tuşuna bastığınızda, alt işlev şekli yanıp sönmeye başlar.



Seçici düğmeyi çevirin, özel ayarı uygulayın.



03 | Üst ısıyı ayarlayın

Isı tuşuna bastığınızda, üst ısı şekli yanıp sönmeye başlar.



05 | Alt ısıyı ayarlayın

Isı tuşuna bastığınızda, alt ısı şekli yanıp sönmeye başlar.

ayarlar



ikiz pişirme modu, düşük ve yüksek bölümlerde kapanma zamanları, ısılar ve alarm ayarları gibi değişik ayarların kullanımına izin verir. her iki bölümde de uygulamak ve değiştirmek için anahtarınıza basın:

Bir kez: Üst bölüm

İki kez: Alt bölüm

AYARLAR

PIŞIRME SÜRESİNİ AYARLAYIN



0:00

Piştirme süresini ayarlayın | 01

Piştirme süresi tuşuna bastığınızda, piştirme süresi şekli yanıp sönmeye başlar.



1:30

02 | Piştirme süresini onaylayın

Piştirme süresi tuşuna tekrar basın ya da 4~5 saniye bekleyin.

SEÇİMLİK | KAPANMA ZAMANI



12:00

Seçici düğmeyi çevirin, özel süreyi ayarlayın.

Kapanma süresini ayarlayın | 03

Kapanma tuşuna bastığınızda, kapanma şekli yanıp sönmeye başlar.



14:15

04 | kapanma zamanını onaylayın

Kapanma zamanı tuşuna tekrar basın ya da 3 saniye

KAPANMA ZAMANINI AYARLAYIN



12:00

Kapanma süresini ayarlayın | 01

Kapanma tuşuna bastığınızda, kapanma şekli



13:45

02 | kapanma zamanını onaylayın

Kapanma zamanı tuşuna tekrar basın ya da 3 saniye

SEÇİMLİK | PIŞIRME SÜRESİ



0:00

Seçici düğmeyi çevirin, özel süreyi ayarlayın.

Piştirme süresini ayarlayın | 03

Piştirme süresi tuşuna bastığınızda, piştirme süresi şekli yanıp sönmeye başlar.



0:45

04 | Piştirme süresini onaylayın

Piştirme süresi tuşuna tekrar basın ya da 4~5 saniye bekleyin.

DEĞİŞEN ZAMANLAR AYARLANIR



ya da



12:30

Değiştirmek için zamanı seçin | 01

Kapatma ya da **pişirme süresi** tuşuna bastığınızda, zaman şekli yanıp sönmeye başlar.



Seçici düğmeyi çevirin



ya da



13:15

02 | Değiştirilen zamanı onaylayın

Kapatma ya da **pişirme süresi** tuşuna bastığınızda, zaman şekli yanıp sönmeye başlar.

ISIIYI DEĞİŞTİRİN



200°C
888°F

Isıyı ayarlayın | 01

Isı tuşuna bastığınızda, ısı şekli yanıp sönmeye başlar.



Seçici düğmeyi çevirin, yeni ısıyı ayarlayın.



180°C
888°F

02 | Isıyı onaylayın

3 saniye beklediğinizde yeni ısı ayarlanır.

ZAMAN AYARI



12:00

Saati ayarlayın | 01

Zaman tuşuna bastığınızda, saat şekli yanıp sönmeye başlar.



Seçici düğmeyi çevirin, zamanı ayarlayın.



13:00

Dakikaları ayarlayın | 02

Zaman



13:25

03 | Zamanı onaylayın

Geçerli zamanı ayarlamak için **Zaman** tuşuna tekrar basın.

ALARMI AYARLAYIN



Alarmı ayarlayın | 01

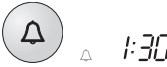
Alarm tuşuna bastığınızda, Alarm şekli yanıp sönmeye başlar.

Seçici düğmeyi çevirin, zamanlayıcı süresini ayarlayın.

02 | Alarmı onaylayın

Alarm tuşuna tekrar bastığınızda ya da 3 saniye beklediğinizde, Alarm ayarlanır.

ALARMI DEVRE DIŞI BIRAKIN



Alarm tuşunu iki saniye basılı tuttuğunuzda, alarm şekli kaybolur ve zaman görüntülenir.

SÜRE GÖSTERGESİ



Pişirme işlemi sırasında, saati görmek için **Zaman**

TON SINYALI



Ton sinyalini etkinleştirmek ya da devre dışı bırakmak için, zaman ve **Kapanma** tuşunu iki saniye basılı tutun.

AYDINLATMA



Aydınlatma tuşuna, aydınlatma için bir kez, kapatmak için iki kez basın.

 Alt lamba seçimlidir.

Aydınlatma tuşuna, tam aydınlatma için 1, üst aydınlatma için 2, alt aydınlatma için 3 ve kapatmak için de 4 kez basın.

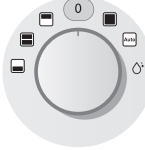
TUŞ KİLİDİ



Tuş kilidi tuşunu iki saniye basılı tutun.

Tuş kilidi şekli, tuş kilidi etkinliğini gösterir.

KAPATMA

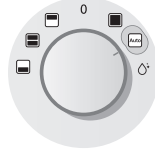


Fırını kapatmak için, çalıştırma düğmesini '0' değerine getirin.

otomatik pişirme

Otomatik pişirme modunda, yemek pişirme, kızartma ve pasta yapma için 40 Otomatik Program seçebilirsiniz.

Otomatik pişirme modunu seçin | 01



İşlevi seçin | 02

İşlev tuşuna basarak istenen işlevi seçin.



Tarifi ayarlayın | 03

Seçici düğmeyi çevirerek istenen tarifi seçin.

5 saniye bekleyin.

04 | Ağırlığı ayarlayın

Seçici düğmeyi çevirerek istenen ağırlığı seçin..

TEKLI FIRIN OTOMATİK PIŞIRME PROGRAMLARI

Aşağıdaki tabloda, Yemek Pişirme, Kızartma ve Pasta Yapma için 25 Otomatik Program gösterilmektedir.

Bunlar, fırınınızın tekli çukurunda kullanılabilir. Her zaman ayırıcıyı çıkarın.

Miktarlarını, ağırlık aralıklarını ve uygun önerileri içerir.

Pişirme Modları ve süreleri, rahatlığınız için önceden programlanmıştır.

Pişirme işlemi için bu kılavuzlara başvurabilirsiniz. Her zaman soğuk fırına gıda koyun.

No	Yiyecek Maddesi	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf	Öneri
1	Donmuş Pizza	0.3-0.6 0.7-1.0	Tel ızgara	2	Donmuş pizzayı, tel ızgaranın ortasına koyun.
2	Donmuş Patates Kızartması	0.3-0.5 (ince) 0.6-0.8 (kalın)	Tepsi	2	Donmuş patates kızartmalarını, tepsiye eşit biçimde dağıtın. İlk ayar ince kızarmış patates, ikinci ayar da kalın olanlar içindir.
3	Donmuş Krokot	0.3-0.5 0.6-0.8	Tepsi	2	Donmuş krokotleri tepsiye koyun.
4	Ev Yapımı Lazanya	0.3-0.5 0.8-1.0	Tel ızgara	3	Taze lazanya hazırlayıp ya da hazır ürünü kullanıp, ateşe dayanıklı uygun bir tabağa koyun. Tabağı fırının merkezine yerleştirin.

No	Yiyecek Maddesi	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf	Öneri
5	Biftek	0.3-0.6 0.6-0.8	Tel kızartıcıyla derin kap	4	Salamuraya yatırılmış biftekleri, tel kızartıcı üzerinde yan yana koyun. Fırın sinyal verir vermez kapatın. İlk ayar ince biftek, ikinci ayar da kalın biftek içindir.
6	Rozbif	0.6-0.8 0.9-1.1	Tel kızartıcıyla derin kap	2	Salamuraya yatırılmış rozbifi tel kızartıcıya koyun. Fırın sinyal verir vermez kapatın.
7	Domuz Eti Kızartma	0.6-0.8 0.9-1.1	Tel kızartıcıyla derin kap	2	Salamuraya yatırılmış domuz etini tel kızartıcıya koyun. Fırın sinyal verir vermez kapatın.
8	Kuzu Pirzola	0.3-0.4 0.5-0.6	Tel kızartıcıyla derin kap	4	Kuzu pirzolarını salamura yatırın. Kuzu pirzolarını tel kızartıcıya koyun. Fırın sinyal verir vermez kapatın. İlk ayar ince pirzolar, ikinci ayar da kalın pirzolar içindir.
9	Tavuk parçaları	0.5-0.7 1.0-1.2	Tel kızartıcıyla derin kap	4	Tavuk parçalarına yağ ve baharat sürün. Tavuk parçalarını, tel kızartıcı üzerinde yan yana koyun.
10	Bütün Tavuk	1.0-1.1 1.2-1.3	Tel kızartıcıyla derin kap	2	Bütün tavuğa yağ ve baharat sürün. Tavuğu tel kızartıcıya koyun. Fırın sinyal verir vermez kapatın.
11	Ördek göğsü	0.3-0.5 0.6-0.8	Tel kızartıcıyla derin kap	4	Ördek göğsünü hazırlayıp yağlı taraf yukarı gelecek şekilde tel kızartıcıya koyun. İlk ayar bir ördek göğsü, ikinci ayar da 2 kalın ördek göğsü içindir.
12	Hindi Çevirme	0.6-0.8 0.9-1.1	Tel kızartıcıyla derin kap	4	Hindi çevirmeyi tel kızartıcıya koyun. Fırın sinyal verir vermez kapatın.
13	Balık Buğulama	0.5-0.7 0.8-1.0	Tel ızgara	2	Tüm alabalık, tatlı su levreği ya da levrek gibi balıkları sudan geçirip temizleyin. Isıya dayanıklı oval bir cam табаğa boydan boya yerleştirin. 2-3 çorba kaşığı limon suyu ekleyin. Kapağını kapatın.
14	Balık Kızartma	0.5-0.7 0.8-1.0	Tel kızartıcıyla derin kap	4	Balıkları tel kızartıcıya boydan boya koyun. İlk ayar 2 balık, ikinci ayar da 4 balık içindir. Program, alabalık, turna ya da çupra gibi tek parça balıklar için uygundur.
15	Somon Biftek	0.3-0.4 0.7-0.8	Tel kızartıcıyla derin kap	4	Somon bifteklerini tel kızartıcıya koyun. Fırın sinyal verir vermez kapatın.
16	Fırında Patates	0.4-0.5 0.8-1.0	Tepsi	2	Patatesleri yıkayıp ikiye bölün. Zeytin yağı, ot ve baharat sürün. Tepsiye eşit biçimde dağıtın. İlk ayar küçük patatesler (her biri 100g), ikinci ayar da büyük patatesler (her biri 200g) içindir.

No	Yiyecek Maddesi	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf	Öneri
17	Sebze Kızartma	0.4-0.5 0.8-1.0	Derin kap	4	Dilimlenmiş kabak, biber parçaları, dilimlenmiş patlıcan, mantar ve çeri domates gibi sebzeleri derin kaba koyun. Zeytin yağı, ot ve baharat karışımı sürün.
18	Sebze Graten	0.4-0.6 0.8-1.0	Tel ızgara	2	Ateşe dayanıklı yuvarlak tabak kullanarak sebze grateni hazırlayın. Tabağı fırının merkezine yerleştirin.
19	Mozaik Kek	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	Tel ızgara	2	Hamuru, kek için uygun boyutlu yağlanmış tabağa koyun.
20	Meyveli Börek	0.3-0.4 (büyük) 0.2-0.3 (küçük tartlar)	Tel ızgara	2	Hamuru, kek tabanı için yağlanmış tabağa koyun. İlk ayar bir meyveli börek, ikinci ayar da 5-6 küçük tart içindir.
21	Pandispanya	0.4-0.5 (orta boy) 0.2-0.3 (küçük)	Tel ızgara	2	Hamuru, yuvarlak siyah bir metal pişirme tepsisine koyun. İlk ayar Ø 26cm, ikinci ayar da küçük Ø 18cm tepsi içindir.
22	Çörekler	0.5-0.6 0.7-0.8	Tel ızgara	2	Hamuru, 12 çörek için siyah metal tepsiye koyun. İlk ayar küçük çörekler, ikinci ayar da büyük çörekler içindir.
23	Ekmek	0,7-0.8 (beyaz) 0.8-0.9 (kepekli)	Tel ızgara	2	Hamuru, üreticinin yönergelerine göre hazırlayıp siyah metal bir dikdörtgen tepsiye (25 cm uzunluğunda) koyun. İlk ayar beyaz ekmek (0.7-0.8kg), ikinci ayar da (0.8-0.9kg) kepekli ekmek içindir.
24	Ev Yapımı Pizza	1.0-1.2 1.3-1.5	Tepsi	2	Pizzayı tepsiye koyun. Ağırlık aralıkları, sos, sebze, jambon ve peynir gibi eklentileri de içerir. Ayar 1 (1.0-1.2kg) ince pizzalar, ayar 2 de (1.3-1.5kg) daha fazla eklentisi olan pizzalar içindir.
25	Maya Hamuru Fermantasyon	0.3-0.5 0.6-0.8	Tel ızgara	2	İlk ayar, kabaran pizza maya hamuru için önerilir. İkinci ayar kek ve ekmek hamuru için maya hamuruna uygundur. Geniş yuvarlak ısıya dayanıklı bir tabağa koyup jelatinle kapatın.

ÜST FIRIN OTOMATİK PIŞIRME PROGRAMLARI

Aşağıdaki tabloda, Yemek Pişirme, Kızartma ve Pasta Yapma için 5 Otomatik Program gösterilmektedir.

Miktarlarını, ağırlık aralıklarını ve uygun önerileri içerir.

Piştirme Modları ve süreleri, rahatlığınız için önceden programlanmıştır.

Piştirme işlemi için bu kılavuzlara başvurabilirsiniz. Her zaman soğuk fırına gıda koyun.

No	Yiyecek Maddesi	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf	Öneri
1	Donmuş Ekmek Ruloları	0.2-0.3 0.4-0.5	Tel ızgara	4	Donmuş ekmek rulolarını, tel ızgara üzerine eşit biçimde dağıtın.
2	Donmuş Pizza	0.1-0.2 0.3-0.4	Tel ızgara	5	Donmuş pizzayı, tel ızgaranın ortasına koyun.
3	Donmuş Pizza Parçaları	0.2-0.3 0.4-0.5	Tel ızgara	5	Pizza parçalarını, tel ızgaranın üzerine yan yana dağıtın.
4	Donmuş Balık parçaları	0.2-0.3 0.4-0.5	Tepsi	5	Balık parçalarını, tepsiye eşit biçimde dağıtın. 0.2-0.3 kg ağırlık aralığı, 10 parça için önerilir, 15 parça için 0.4-0.5 kg'dır. Sinyal çaldıktan sonra kapatın.
5	Donmuş Patates Kızartması	0.4-0.5 0.6-0.7	Tepsi	5	Donmuş patates kızartmalarını, tepsiye eşit biçimde dağıtın. İlk ayar ince kızarmış patates, ikinci ayar da kalın olanlar içindir. Piştirme kâğıdı kullanın. Sinyal çaldıktan sonra kapatın.

ALT FIRIN OTOMATİK PIŞIRME PROGRAMLARI

Aşağıdaki tabloda, Yemek Pişirme, Kızartma ve Pasta Yapma için 5 Otomatik Program gösterilmektedir.

Miktarlarını, ağırlık aralıklarını ve uygun önerileri içerir.

Piştirme Modları ve süreleri, rahatlığınız için önceden programlanmıştır.

Piştirme işlemi için bu kılavuzlara başvurabilirsiniz.

Fırının önceden ısıtılması önerilmediği sürece, soğuk fırına gıda koyun.

No	Yiyecek Maddesi	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf	Öneri
1	Donmuş Somon puf börekli	0.2-0.3 0.5-0.6	Tepsi	1	Piştirme kâğıdı kullanın. Tepsiye, puf böreklerinden 2 parçayı (0.2-0.3kg) yan yana ya da 4 parçayı (0.5-0.6kg) iki sıra halinde koyun.
2	Ev yapımı Kiş	0.5-0.6 (küçük) 0.9-1.0 (büyük)	Tel ızgara	1	Alt fırını, sinyal çalana kadar Alt ısıtma + Konveksiyon moduyla 210 °C'ye kadar ısıtmanızı öneririz. Siyah metal tepsi kullanın. Isittikten sonra tel ızgaranın ortasına koyun. İlk ayar için Ø 18 cm, ikinci ayar için de Ø 26 cm tepsi kullanın.
3	Ev Yapımı Pizza	0.2-0.6 0.8-1.2	Tepsi	1	Piştirme kâğıdı kullanın. 0.2-0.6kg'ı yuvarlak pizza tepsisine, 0.8-1.2kg'ı kare tepsiye koyun.
4	Çörekler	0.5-0.6 0.7-0.8	Tel ızgara	1	Hamuru, 12 çörek için siyah metal tepsiye koyun.
5	Meyveli Puf Böreği	0.2-0.3 0.4-0.5	Tepsi	1	Piştirme kâğıdı kullanarak, 4 puf böreğini iki sıra halinde tepsiye koyun. İlk ayarı 4 küçük puf böreği (0.2-0.3kg), ikinci ayarı da 4 büyük puf böreği (0.4-0.5kg) için kullanın.

İKİLİ FIRIN OTOMATİK PIŞIRME PROGRAMLARI

İkili otomatik pişirme işlevini kullanmadan önce ayırıcıyı fırına yerleştirin.

Aşağıdaki tabloda, Yemek Pişirme, Kızartma ve Pasta Yapma için 5 Adet İkili Otomatik Pişirme Programı gösterilmektedir.

Bu programları kullanarak, ana yemek ve yardımcı yemeğinizi ya da ana yemek ve tatlınızı aynı anda pişirebileceksiniz.

Bu tablo, miktarlarını, ağırlık aralıklarını ve uygun önerileri içerir. Pişirme Modları ve süreleri rahatlığınız için önceden programlanmıştır. Pişirmek için bu kılavuzlara başvurun. Her zaman soğuk fırına gıda koyun.

No	Çukur	Yiyecek Maddesi	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf	Öneri
1	üst	Tavuk Parçaları	0.3-0.5 0.8-1.0	Tel kızartıcıyla derin kap	4	Tavuk parçalarına yağ ve baharat sürün. Parçaları, deri kısmı yukarıya bakacak şekilde tel kızartıcıya koyun.
	alt	Patates Graten	0.4-0.6 0.8-1.0	Tel ızgara	1	Ateşe dayanıklı tabak kullanın. Tel ızgaranın merkezine yerleştirin.
2	üst	Sebze Kızartma	0.4-0.5 0.7-0.8	Derin kap	4	Kabak, biber, soğan, mantar, rezene, patlıcan ve domates gibi dilimlenmiş sebzeleri derin kaba dağıtın. Zeytin yağı, ot ve baharat sürün.
	alt	Pizza Ekmeği	0.1-0.2 0.3-0.4	Tepsi	1	Pizza ekmeğini pişirme kâğıdı üstünde tepsiye koyun.
3	üst	Balık Kızartma	0.3-0.5 0.6-0.8	Tel kızartıcıyla derin kap	4	Alabalık, çipura, turna ya da çupra gibi bütün balığı yıkayıp hazırlayın, limon suyu, ot ve baharatları ekleyin. Derisine zeytin yağı, ot ve baharat sürün. Tel kızartıcıya koyun.
	alt	Patates yarma	0.3-0.4 0.5-0.6	Tepsi	1	Patatesleri yıkayıp temizleyin. Yarıklar açın ya da küçük patatesleri ikiye bölün. Zeytin yağı ve baharat sürün.
4	üst	Ördek Göğsü Kızartma	0.3-0.5 (1-2 ince) 0.6-0.8 (2 kalın)	Tel kızartıcıyla derin kap	4	Salamuraya yatırılmış ördek göğüslerini, yağı tarafı yukarı gelecek biçimde tel kızartıcıya koyun. İlk ayar normal boyutlu ördek göğsü (0.3kg), ikinci ayar da 2 ördek göğsü (her biri 0.4 kg) içindir.
	alt	Pişmiş Elma	0.4-0.5 0.9-1.0	Tel ızgara	1	Elmaları yıkayıp göbeklerini çıkarın ve badem ezmesi ya da kuru üzümle doldurun. Ateşe dayanıklı yuvarlak tepsiye koyun.
5	üst	Çörekler	0.5-0.6 0.7-0.8	Tel ızgara	4	Hamuru, 12 çörek için siyah metal tepsiye koyun.
	alt	Ev Yapımı Pizza	0.2-0.6 0.8-1.2	Tepsi	1	0.2-0.6kg'ı yuvarlak metal pizza pişirme tepsisine, 0.8-1.2kg'ı tepsiye koyun. Pişirme kâğıdı kullanın.

kurulum ve bakım

KURULUM

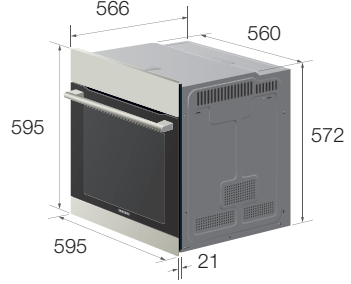
⚠ Kurulum için güvenlik yönergeleri

Bu fırın yalnızca yetkili bir elektrikçi tarafından kurulabilir. Kurulumu yapan kişi, ilgili güvenlik önerilerine riayeti kontrol etmek için cihazı ana şebeke beslemesine bağlamaktan sorumludur.

- Fırını kurarken, elektrik yüklü parçalara karşı koruma sağlayın.
- Fırının takılacağı mutfak kabini, DIN 68930'da belirtilen sağlamlık gereksinimlerini karşılamalıdır.

Teknik özellikler

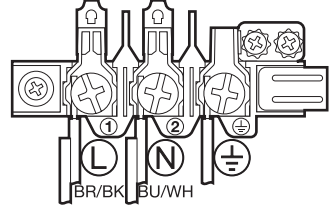
Giriş voltajı / frekansı	230 V ~ 50 Hz
Hacim (kullanılabilir kapasite)	65 L
Çıkış derecesi	maks. 3650 W
Net ağırlık	yaklaşık 42 kg
Paketli ağırlık	yaklaşık 46 kg
Dış kısım (G x Y x D)	595 x 595 x 566 mm
Fırın içi (G x Y x D)	361 x 446 x 405 mm



Güç bağlantısı

Cihaz ana şebekeye fişle bağlanmazsa, güvenlik yönetmeliklerini karşılamak için çok kutuplu yalıtıcı bir anahtar (en az 3 mm temas boşluklu) sağlanmalıdır.

Güç kablosu (H05 RR-F ya da H05 VV-F, en az 1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm²), fırın, takıldığı kabinin önünde yerde duruyorsa bile, fırına bağlanmaya yetecek uzunlukta olmalıdır. Fırının arka bağlantı kapağını tornavidayla açın ve ilgili bağlantı uçlarına güç kablolarını bağlamadan önce kablo kelepçesinin vidalarını gevşetin. Fırın, () uç aracılığıyla topraklanır. Fırın, ana şebekeye fişle bağlanırsa, bu fişe, fırın kurulduktan sonra da erişilebilmelidir. Samsung, yapılmayan ya da hatalı topraklamalardan kaynaklanan kazalardan sorumlu olmayacaktır.

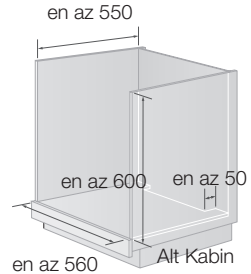
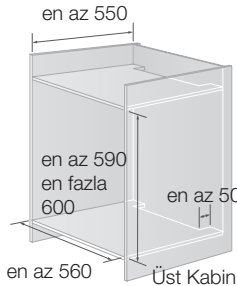


Kabinde kurulum

Bu, üst ya da alt kabine kurulması gereken bir ankastré fırındır.

- En az mesafelere dikkat edin.
- Fırını, vida kullanarak her iki taraftan sabitleyin.

Kurulumdan sonra, cihazın kapağındaki ve iç yüzeylerindeki koruyucu vinilleri çıkarın.



İLK KURULUM

İlk temizlik

Fırın ilk kez kullanılmadan önce, baştan aşağı temizlenmelidir. Fırın yüzeylerine zarar verebileceğinden, aşındırıcı deterjanları, bezleri ya da maddeleri kullanmayın.

İç bölümle fırının yanlarındaki kılavuz raylarının yanı sıra tepsiyi, damlama tepsisini, ızgaraları ve diğer aksesuarları temizlemek için ılık su, deterjan ve yumuşak temizlik bezi kullanın. Ön taraf, nemli, yumuşak ve temiz bir bezle silinmelidir.

Fırın saatinin doğru ayarlanıp ayarlanmadığını denetleyin ve tüm aksesuarları fırından çıkarın.

Fırını 200 °C'de bir saat boyunca konveksiyonla tekli modda çalıştırın. Bu prosedür, fırındaki artık maddeleri belirgin bir koku çıkararak yakacaktır. Bu normal olduğundan, bu sırada mutfağınızın iyi havalandırıldığından emin olun.

SORUN GİDERME

SORUN	ÇÖZÜM
Fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?	- Fırın açılmamış olabilir. Fırını açın. - Saat ayarlanmamış olabilir. Saati ayarlayın. - Gerekli ayarların yapıp yapılmadığını denetleyin. - Evin sigortalarından biri atmış ya da şalter inmiştir. Sigortaları değiştirin ya da şalteri kaldırın. Bu sürekli olursa, yetkili bir elektrikçiye arayın.
İşlev ve ısının ayarlanmasından sonra bile fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?	Dahili elektrik bağlantılarında sorunlar olabilir. Yerel servis merkezini arayın.
Bir hata kodu belirir ve fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?	Dahili elektrik devresi bağlantısında hata vardır. Yerel servis merkezini arayın.
Zaman ekranı yanıp sönüyorsa ne yapmalıyım?	Elektrik arızası vardır. Saati ayarlayın.
Fırın ışığı yanmazsa ne yapmalıyım?	Fırın ışığı bozuktur. Yerel servis merkezini arayın.
Ayarlanmadığı halde fırın fanı çalışıyorsa ne yapmalıyım?	Kullanımdan sonra, fırın fanı, fırın soğuyana kadar çalışır. Fırın soğuduktan sonra fan çalışmaya devam ediyorsa yerel servis merkezini arayın.

BİLGİ KODLARI

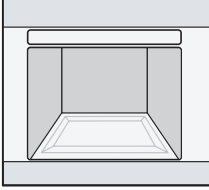
KOD	SORUN	ÇÖZÜM
S-01	Güvenlik kapanması Fırın, uzun bir süre boyunca ayarlanan ısıda çalışmaya devam eder.	Fırını kapatıp yemeği çıkarın. Tekrar kullanmadan önce fırının soğumasını bekleyin.
SE	Tuşa, 10 saniyeden daha uzun basıldı.	Yerel SAMSUNG Müşteri Hizmetleri Merkezi'ni arayın.
-dE-	Ayırıcı Kayıp. Ayırıcı kullanımı hatalı.	Ayırıcıyı, üst, ikili ve alt modlar için takın. Tekli modda ayırıcıyı çıkarın.
E- **¹⁾	Fırının hatası, düşük performans ve güvenlik sorunlarına neden olabilir. Fırını kullanmayı hemen bırakın.	Yerel SAMSUNG Müşteri Hizmetleri Merkezi'ni arayın.

1) ** tüm numaralara karşılık gelir.

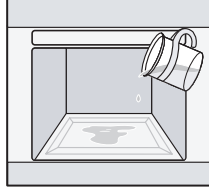
temizlik ve bakım

BUHARLI TEMİZLİK (OPSİYONEL)

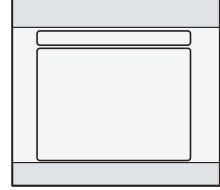
Fırınınzı kirli ve temizlenmesi gerekiyorsa, yerleşik buharlı temizliği kullanabilirsiniz. Buharlı temizlik, fırın soğuduktan sonra kullanılabilir olacaktır.



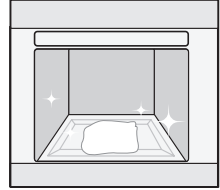
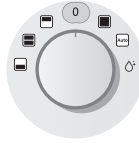
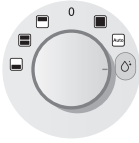
1. Fırından tüm aksesuarları çıkarın.



2. Fırının tabanına 400 ml su döküm.



3. Fırın kapağını kapatın.



4. Çalıştırma düğmesini buharlı temizliğe ayarlayın. Ekran yanıp sönmeye başladığında ve sinyal çaldığında, işlem tamamlanır.

5. Buharlı temizliği sonlandırmak için çalıştırma düğmesini Kapalı konuma ayarlayın.

6. Fırının içini, yumuşak temiz bir bezle silin.



Buharlı temizlik notları

- Tabandaki su sıcak olduğundan, buharlı temizlik prosedürü sonunda kapağı açarken dikkat edin.
- Fırın kapağını açıp kalan suyu bir süngerle alın.
- Artakalan suyu uzun süre için, örneğin gece boyunca fırında bırakmayın.
- Fırının içini, sünger ve deterjan ya da yumuşak bir fırça ile temizleyin. İnatçı kirler naylon bulaşık teliyle giderilebilir.
- Kireç artıkları, sirkeye batırılmış bir bezle silinebilir.
- İç kısmı temizlemek için yumuşak bez ve temiz su kullanın. Fırın kapağı contasının altını silmeyi unutmayın.
- Fırın çok kirlenmişse, soğuduktan sonra işlem tekrarlanabilir.
- Fırın yağla çok kirlenmişse, örneğin kızartma ya da ızgaradan sonra, fırın temizleme işlevini başlatmadan önce inatçı kiri deterjanla ovmanız önerilir.
- Temizlikten sonra, iç emaye yüzeyin tamamen kurumasını sağlamak için fırın kapağını 15° aralayın.

HIZLI KURUTMA

1. Fırın kapağını yaklaşık 30° aralayın.
2. Çalıştırma düğmesini tekli moda ayarlayın.
3. İşlev düğmesine basın.
4. Seçici düğmeyle konveksiyonu seçin.
5. 5 dakikalık pişirme süresi ve 50 °C'lik ısı ayarlayın.
6. Bu sürenin sonunda fırını kapatın.

KATALİTİK EMAYE YÜZEY (SEÇİMLİK)

Çıkarılabilir kapak, koyu gri katalitik emaye ile kaplıdır. Bu, konveksiyon ısıtma sırasında dolaşan havayla dağıtılan yağlarla kaplanabilir. Bu artıklar, 200 °C ya da daha yüksek fırın ısılarında, örneğin pasta pişirme ya da kızartma sırasında yanar. Yüksek ısılar, daha hızlı yanmayı sağlar.

1. Fırından tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırının iç yüzeylerini, elle temizlik kısmında anlatıldığı gibi temizleyin.
3. Fırını, üst ve alt ısıtmaya ayarlayın.
4. Isıyı 250 °C'ye ayarlayın.
5. Fırını yaklaşık 1 saat çalıştırın. Süre uzunluğu, kirlenme derecesine bağlıdır. Kalan kirler, fırının yüksek ısılarda her kullanımıyla yavaş yavaş kaybolacaktır.

ELLE TEMİZLİK

 **DİKKAT:** TEMİZLİKTEN ÖNCE FIRIN VE AKSESUARLARIN SOĞUK OLDUĞUNDAN EMİN OLUN

Fırın içi

- Fırının içini temizlemek için, temiz bir bez ve yumuşak temizleme maddesi ya da ılık sabunlu su kullanın.
- Kapı contasını elle temizlemeyin.
- Ovalama pedleri ya da temizlik süngerleri kullanmayın.
- Emaye fırın yüzeylerine zarar vermeyi engellemek için, geleneksel fırın temizleyicilerini kullanın.
- İnatçı kirleri çıkarmak için, özel fırın temizleyicisi kullanın.

Aşındırıcı temizlik maddelerini, sert fırçaları, ovalama pedlerini ya da bezlerini, çelik ovma teli, bıçakları ya da diğer aşındırıcı malzemeleri kullanmayın.

Fırının dışı

- Fırının dışını temizlemek için, temiz bir bez ve yumuşak temizleme maddesi ya da ılık sabunlu su kullanın.
- Kâğıt havlu ya da kuru havluyla kurulayın.
- Bulaşık tellerini, yakıcı temizleyicileri ya da aşındırıcı ürünleri kullanmayın.

Paslanmaz çelik fırın cepheleri

- Çelik ovma teli, ovalama pedleri ya da diğer aşındırıcıları kullanmayın. Bunlar, cilaya zarar verebilir.

Alüminyum fırın cepheleri

- Yüzeyi, yumuşak temiz bir bezle ya da mikro fiber bez ve yumuşak pencere temizleme deterjanıyla hafifçe silin.

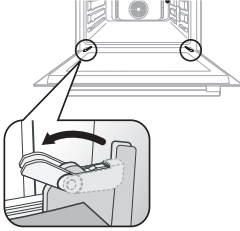
Aksesuar

Her kullanımdan sonra aksesuarları yıkayıp kâğıt havluyla kurulayın. Gerekirse, daha kolay temizlik için yaklaşık 30 dakika boyunca ılık sabunlu suya yatırın.

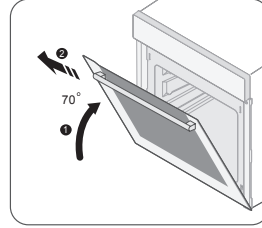
KAPAĞIN ÇIKARILMASI

Normal kullanım için fırın kapağı çıkarılmamalıdır ama çıkarmak gerekliyse, örneğin temizlik amacıyla aşağıdaki yönergeleri izleyin.

⚠ DİKKAT: Fırın kapağı ağırdır.



1. Kapağı açıp her iki menteşedeki klipsleri çevirerek açın.



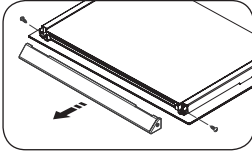
2. Kapağı yaklaşık 70° kapatın. Her iki elinizle, fırın kapağının kenarlarını ortasından kavrayıp, menteşeler çıkarılabilene kadar çekip kaldırın.



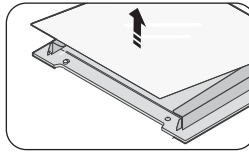
TAKMAK: 1. ve 2. adımları tersinden tekrarlayın.

KAPAK CAMININ ÇIKARILMASI

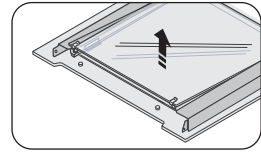
Fırın kapağı, birbirlerine karşılıklı olarak yerleştirilmiş üç cam tabakayla donatılmıştır. Bu tabakalar temizlemek için çıkarılabilir.



1. Kapağın sol ve sağ kenarındaki iki vidayı çıkarın.



2. Muhafazayı söküp, 1. camı kapaktan çıkarın.



3. 2. camı kaldırın ve tabakanın üstünden iki tutucu cam lastiği çıkarıp 3. camı ayırın. Tabakaları ılık suyla ya da bulaşık deterjanıyla temizleyin ve yumuşak temiz bir bezle kurulayın.



TAKMAK: 1., 2. ve 3. adımları tersinden tekrarlayın.

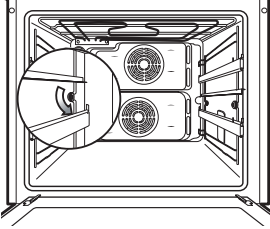
Kapak Camı, modelden modele 2EA ile 4EA arasında değişir.

İçteki 1. camı takarken, baskılı taraf aşağı gelecek şekilde yerleştirin.

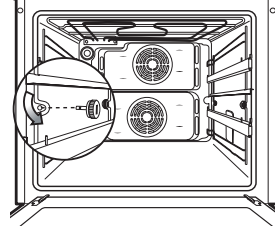
kenar kızakları (opsiyonel)

Fırının içini temizlemek için, her iki kenar kızakları çıkarılabilir.

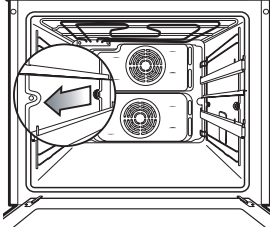
KENAR KIZAKLARINI SÖKMEK



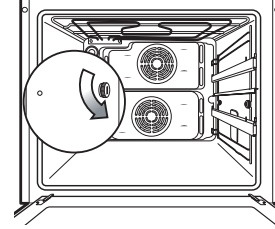
1. Arkadaki vidayı, yalnızca saat yönünün tersinde 2-3 kez döndürün.



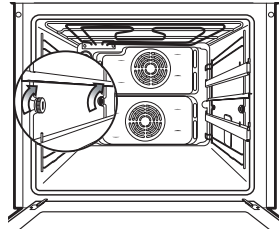
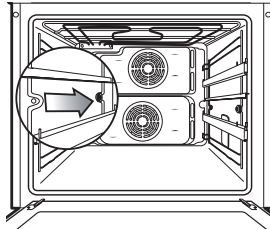
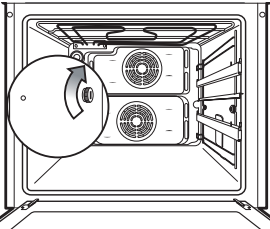
2. Öndeki vidayı, kenar kızığını mandalladıktan sonra saat yönünün tersinde döndürerek çıkarın.



3. Kenar kızığını çekip çıkarın.



4. Vidayı, saat yönünün tersinde döndürerek arkadan çıkarın.



KENAR KIZAKLARINI TAKMAK

1. Arkadaki vidayı takip saat yönünde 2-3 kez döndürün.

2. Kenar kızığının arka U biçimini takip vidaya doğru itekleyin.

3. Öne vidayı takip her iki vidayı da sıkıştırın.

AMPUL DEĞİŞİKLİĞİ

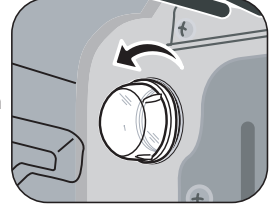


Elektrik çarpması tehlikesi! Fırın ampullerinden herhangi birini değiştirmeden önce, aşağıdaki adımları izleyin:

- Fırını kapatın.
- Fırının elektrik bağlantısını kesin.
- Fırın bölmesinin tabanına bir bez sererek fırın ampulünü ve cam başlığı koruyun.
- Ampuller, SAMSUNG Servis Merkezi'nden satın alınabilir.

Arka fırın lambası

1. Saat yönünün tersinde çevirerek başlığı çıkarıp, metal halkayı, levha halkayı ayırın ve cam başlığı temizleyin. Gerekirse, ampulü, 25 watt, 230 V, 300 °C ısıya dayanıklı fırın ampulüyle değiştirin.
2. Gerekliyse, cam başlığı, metal halkayı ve levha halkayı temizleyin.
3. Metal ve levha halkaları cam başlığa takın.
4. Cam başlığı, 1. adımda çıkardığınız yere takıp yerine oturtmak için saat yönünde çevirin.



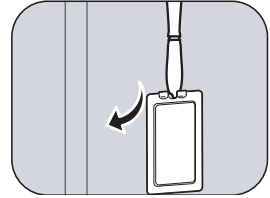
Fırın yan ışığı (Seçimlik)

1. Cam kapağı çıkarmak için, alt ucunu bir elle tutup, camla çerçeve arasına, bıçak gibi düz keskin bir alet yerleştirin.
2. Kapağı hızla çıkarın.
3. Gerekirse, halojen ampulü, 25-40 watt, 230 V, 300 °C ısıya dayanıklı halojen fırın ampulüyle değiştirin.



İpucu: Ampul yüzeyinde parmaklarınızın terinin bulaşmasını önlemek için halojen ampulü tutarken her zaman bez kullanın.

4. Cam kapağı geri takın.



not

not



Servis Gerektiğinde,

Ürünüüzle ilgili herhangi bir sorun yaşadığınızda adınız, adresiniz,
Telefon numaranız, makinenizin modeli ve seri numarasıyla birlikte
En yakın **SERVİS MERKEZİNİ** aramaktan çekinmeyin.

**CİHAZINIZIN KULLANIM ÖMRÜNÜN 10 (on) YIL OLDUĞUNU LÜTFEN UNUTMAYINIZ.*

SAMSUNG

ELECTRONICS

Manufacturer :
Thai Samsung Electronics Co.,Ltd.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T. Bung A. Sriracha Chonburi Thailand 20230.
TEL: +66 (0) 38 - 320 - 777
FAX: +66 (0) 68 - 482 -271

CE

LVD:
TÜV
12F, "KLI63"Bldg., #60Yoido-Dong,
Youngdeungpo-Gu, 150-763,
Seoul, Korea
P+82-2-783-9251
F+82-2-783-9253

EMC:
NEMKO
300-2, OSAN-RI, Mohyun-Myun, Yongin-City
Kyungki-Do, Korea
TEL: +82 31 322 2333
FAX: +82 31 322 2332

İthalatçı Firma



**ANADOLU
ELEKTRONİK**

ANADOLU ELEKTRONİK ALETLER PAZARLAMA VE TİCARET A.Ş.

Esentepe Mah. Anadolu Cd. No:5 Kartal-İSTANBUL

Tel: +90216-586 7800 Fax: +90216-517 1515

Web: www.samsung-anadolu.com

SORULAR VE YORUMLAR

ÜLKE	AŞAĞIDAKİ TELEFON NUMARALARIMIZI ARAYIN	VEYA WEB SAYFAMIZI ZİYARET EDİN
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
Turkey	444 77 11	www.samsung.com/tr
SOUTH AFRICA	0860 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/za
U.A.E	800 - SAMSUNG (726-7864 8000-4726)	www.samsung.com/ae

Kod No: DG68-00177F